Boudin Blanc

Niveau: Gemiddeld

Land van herkomst: Frankrijk

Gang: Charcuterie

Hoeveelheid: 12 - 14 worsten

Tijd: 70 min. voorbereiden + 30 min. pocheren + 4 uur koelen

Ingrediënten voor vlees en vet:

- **400 g magere varkensschouder**
- **150 g kalfsvlees**
- **150 g vers varkensvet (bij voorkeur rugvet)**

Voor de romige binding:

- **187 g volle melk**
- **100 g slagroom (minimaal 35% vet)**
- **50 g witbrood zonder korst**
- **1 heel ei (circa 50 g)**
- **2 eidooiers (circa 36 g)**

Aromaten en smaakmakers:

- **35 g sjalot**
- **10 g roomboter**
- **15 ml cognac**
- **14 g fijn zout**
- **2 g witte peper**
- **1 g nootmuskaat**
- **0,5 g foelie**

Voor het vullen:

- **Circa 2 meter varkensdarm kaliber 30/32 mm**
- **Ik zou 3 meter aanschaffen, zodat je voldoende reserve hebt.**
- ***De hoeveelheden zijn bedoeld voor circa 1,2 kg farce. Kleine verschillen ontstaan door het gewicht van de eieren en eventuele verliezen bij het verwerken.***

Benodigdheden:

- **Elektrische gehaktmolen met fijne maalschijf.**
- **(Magimix) keukenmachine met metalen mes.**
- **Worstvuller (of vulmondstuk voor de gehaktmolen).**
- **Digitale kernthermometer.**
- **Grote pan voor het pocheren.**
- **Ruime bakken voor ijswater.**
- **Keukenweegschaal.**
- **Spuitfles of kannetje voor de vloeistoffen.**

Voorbereiding:

Mise en place

- Dit is bij deze worst misschien wel het belangrijkste onderdeel.
- Een fijne boudin blanc staat of valt met de temperatuurbeheersing. We willen dat het vet zich mooi verdeelt door de farce en niet voortijdig smelt.

1. Snijd het vlees en vet in blokjes van ongeveer 2 cm.
2. Leg deze uitgespreid op een schaal in de vriezer totdat de buitenkant stevig is, maar het vlees nog niet volledig bevroren is.
3. Zet de kom en het mes van de Magimix eveneens koud.
4. Zet de melk en slagroom in de koelkast.
5. Week het brood in een gedeelte van de afgewogen melk.
6. Snipper de sjalot heel fijn.

- Temperatuurdoel**:** houd het vlees tijdens het malen en mengen bij voorkeur tussen 0 en 4 °C. Laat de farce beslist niet warmer worden dan 10 °C.

Bereiding

Stap 1 – De aromatische basis

- Smelt de boter in een kleine koekenpan.
- Fruit de sjalot op laag vuur glazig. Laat deze beslist niet kleuren. Laat volledig afkoelen en zet koud weg.

Stap 2 – Het vlees malen

- Monteer de elektrische gehaktmolen met een fijne maalschijf van ongeveer 3–4 mm.
- Haal achtereenvolgens het varkensvlees, kalfsvlees en varkensvet door de molen.
- Meng de verschillende soorten vlees en vet vervolgens voorzichtig door elkaar.
- Zet de gemalen massa opnieuw koud weg.

Stap 3 – De farce maken

- Hier komt de Magimix in beeld. Verdeel de gemalen massa in twee of drie porties. We werken in batches, zodat de Magimix niet overbelast raakt en de massa koud blijft.

1. Doe een portie gemalen vlees in de Magimix.
2. Voeg een deel van de geweekte broodmassa toe.
3. Voeg een deel van de melk, slagroom, eieren en eidooiers toe.
4. Voeg een gedeelte van de sjalot, cognac, zout en kruiden toe.
5. Laat de machine met korte pulsen draaien en controleer regelmatig de structuur.

- Herhaal dit met de overige porties.
- Meng de verschillende porties vervolgens in een koude kom tot een egale farce.

Waar letten we op?

- De farce moet glad, glanzend en homogeen zijn. Je wilt geen herkenbare stukjes vlees of vet meer zien. De structuur moet lijken op een stevige, gladde mousse.
- Draai niet onnodig lang door. Warmteontwikkeling is onze grootste vijand.

Stap 4 – De smaak controleren

- Voordat we gaan vullen, bakken we een klein beetje farce in een koekenpan gaar.
- Proef en controleer de kruiding.
- De smaak moet verfijnd zijn: een subtiele vleessmaak, een lichte toets van nootmuskaat en foelie en een klein vleugje cognac.
- De farce zelf hoort iets steviger gekruid te smaken dan de uiteindelijke worst, maar we willen beslist geen overheersende kruiden.

Stap 5 – Het vullen

- Spoel de varkensdarmen volgens de aanwijzingen van de leverancier goed schoon en laat ze in lauwwarm water soepel worden.
- Monteer het vulmondstuk op de gehaktmolen.
- Schuif de darm voorzichtig over de vulmond en laat aan het uiteinde voldoende ruimte over om af te knopen.
- Vul de darm rustig en gelijkmatig.

Belangrijk:

- Vul niet te strak. De farce moet ruimte hebben en de darm mag tijdens het pocheren niet onder spanning komen te staan.
- Verdeel de worsten in porties van ongeveer 12–14 cm. Draai de worsten voorzichtig afwisselend linksom en rechtsom.
- Bij deze hoeveelheid verwacht ik ongeveer 12–14 mooie worsten, afhankelijk van de uiteindelijke diameter en vulgraad.

Stap 6 – Pocheren

- Dit is een cruciale fase. We willen de farce rustig laten garen zonder dat de worsten openbarsten of hun fijne structuur verliezen.

1. Verwarm een ruime pan water tot 75–80 °C.
2. Leg de worsten voorzichtig in het water.
3. Houd de temperatuur constant en voorkom dat het water gaat koken.
4. Pocheer totdat de kern minimaal 70 °C bereikt en die temperatuur gedurende 2 minuten aanhoudt.

- Gebruik hiervoor een kernthermometer. Controleer bij voorkeur een van de dikste worsten.
- De exacte tijd is afhankelijk van de diameter en begintemperatuur. Reken als richtlijn op ongeveer 20–30 minuten.
- Deze rustige pocheertechniek sluit aan bij traditionele bereidingswijzen voor boudin blanc.

Stap 7 – Terugkoelen

- Haal de worsten voorzichtig uit het pocheerwater.
- Leg ze direct in een ruime bak met ijswater. Laat ze snel afkoelen en dep ze daarna droog.
- Leg ze vervolgens afgedekt in de koelkast.
- Laat ze minimaal 4 uur rusten, maar mijn voorkeur is om ze een nacht te laten liggen. De structuur kan zich dan verder zetten en de smaken worden mooi afgerond.

Stap 8 – Afbakken en serveren

- Verwarm een koekenpan op middellaag vuur met een klontje roomboter.
- Bak de worsten rustig rondom goudbruin. Draai ze regelmatig om en voorkom dat de buitenkant te snel kleurt.
- Snijd er eventueel eentje schuin doormidden om die prachtige fijne binnenstructuur te laten zien.

5. Bewaren

- Omdat we met verse vleesfarce en zuivel werken, is zorgvuldig bewaren belangrijk.
- Bewaar de gegaarde worsten afgedekt bij maximaal 4 °C.
- Gebruik ze bij voorkeur binnen 2–3 dagen.
- Je kunt ze ook afzonderlijk vacumeren en invriezen.
- Laat diepgevroren worsten bij voorkeur in de koelkast ontdooien.

7. Een paar belangrijke aandachtspunten

- Er zijn drie dingen die je bij deze productie goed in de gaten moet houden:

1. ***De binding:*** de farce moet mooi homogeen blijven. Als je vetkorreltjes ziet of de massa vettig wordt, is hij waarschijnlijk te warm geworden.
2. ***De vulgraad:*** liever iets te los vullen dan te strak. We willen mooie gladde worsten.
3. ***Het pocheren:*** nooit laten koken. Een rustige, gecontroleerde garing is essentieel voor het eindresultaat.